

# LE CAVEAU DU MILIEU

*Nous personnalisons nos offres selon vos envies et votre budget*

Nous mettons à disposition notre Caveau en échange de nos services.

La privatisation du Caveau est possible à partir de 20 personnes, jusqu'à 50 personnes au maximum.

Les boissons ne sont pas incluses dans les offres proposées ci-dessous.

Nos vins sont soigneusement sélectionnés auprès de vignerons locaux.

Ces 4 exemples d'offres sont basés sur une cuisine « Thai-Fusion », et peuvent varier selon vos préférences. Notre équipe est aussi en mesure de préparer des mets plus classiques, végétarien ou autres.

## OFFRE N°1 - MENU ÉPICURIEN 65.- / personne

Assiette mixte « Thaïe »

*rouleau de printemps, samossa aux légumes, beignet de crevettes, nem de bœuf, brochette de poulet satay, salade de saison*

Pavé de bœuf au curry de Panang  
« Façon Signature »  
Riz parfumé  
Jardinière de Légumes

Création aux agrumes et tuile croquante aux noisettes, sorbet au citron

## OFFRE N°2 - BUFFET THAÏ dès 42.-/personne

Selon l'inspiration de nos Cheffes et selon vos goûts, nous vous proposons plusieurs entrées et plats thaïs.

Servi sous forme de buffet, en un seul service.

Possibilité d'ajouter une formule avec boissons et desserts.

## OFFRE N°3 - MENU DÉCOUVERTE 48.- / personne

Rouleaux de printemps aux légumes  
ou  
Soupe de poulet au lait de coco et citronnelle « Tom Kha Kai »

Ragoût de bœuf au curry Massaman  
Riz parfumé  
ou  
Nouilles « Pad Thai » aux crevettes

Pavlova aux fruits exotiques et crème légère au mascarpone

## OFFRE N°4- MENU FONDUE THAÏE 65.- / personne

Planchettes thaïes à partager  
Rouleaux de printemps aux légumes, samossas, beignets de crevettes, nems de boeuf

Fondue Thaïe "Jim Jum"  
Deux bouillons maison  
Bœuf, poulet, porc mariné aux poivres,  
Sauces maison  
Légumes frais, vermicelles, duo de riz

CES EXEMPLES D'OFFRES N'INCLUENT PAS LES BOISSONS

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER! 022/ 366 72 61**